

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	2/4		2/11

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	2/7		2/14



熊本のちと土を考える会 LINE

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで
※土曜日と日曜日は休業日となります。



「すきやき特集！」

今週は「すきやき特集」を企画しました。牛肉、きのこ類にこんにゃく、うどん、調味料類などを特価でお届けします。

木次乳業「ブラウンスイス牛肉」

ブラウンスイス牛は山地で放牧をし草を沢山食べて、自然の中を自由に歩き回って暮らしています。しっかりと運動をしたとっても健康的な牛です。和牛とは違いサシは入っていませんが、乳牛独特の臭みが少なくおいしかったです。この機会に是非食べてみてください



1294 (BS)牛赤身スライス
200g 767円(税込)10円引

1293 (BS)牛赤身スライスセット
200g×2 1512円(税込)15円引

「有機生芋こんにゃく」

群馬県産有機栽培蒟蒻芋を使用



3193 (板)有機生芋こんにゃく
250g 248円(税込)5円引



3127 有機生芋糸こんにゃく
250g 281円(税込)5円引

こだわりきのこ「生シイタケ、えのき他」



3199 有機生タモギタケ
100g 265円(税込)5円引



3197 有機生ヒラタケ
100g 238円(税込)5円引

3190 エリンギ
100g 135円(税込)5円引

3191 えのき
100g 113円(税込)5円引

3195 有機生しいたけ
100g 216円(税込)5円引

培地の材料にこだわった菌床栽培です

「自然と寄り添う、やすきのお豆腐」



- 国産大豆100%
- 消泡剤不使用
- 海水にがり使用

1411 きぬ厚アゲ
220g 168円(税込)5円引

なめらかな食感が特徴のきぬ厚アゲ
人気商品です！



「本場さぬきうどん」

「ゆで時間はたったの1分」
沸騰したお湯に本場さぬきうどんを入れ約1分茹でてください。より美味しく食べるには、茹であがり後に冷水で麺をしめてください。

2129 冷凍さぬきうどん 人気商品
200g×3 456円(税込)5円引



イメージ写真

ご家庭で味噌作り「手作りみそ企画」

味噌作りの季節になりました。手前味噌で美味しい味噌造りに挑戦してみませんか？山鹿市にある内田物産（卑弥呼みそ）の麦麴、麦米合わせ麴のご案内です。詳しくは特別注文書を配布しています。卑弥呼の麴は、昔ながらの室蓋1枚、1枚に真白くねかせた手づくりの麴ですので、糖化力に優れ、おみその出来上がりの味が違います！

特別注文書(A4)でご注文ください(2/18、2/21配送)

考える会生産者オリジナル「ゆうきスター米の米麴」

会の生産者、高丸さん(御船町)と高山さん(合志市)が、考える会のゆうきスター米でつくった米麴です。みそや甘酒、塩こうじ等々使い方はいろいろ。他ではなかなか手に入らない、無農薬米の麴です！

3168 ★ゆうきスター米の米麴
200g(冷凍) 359円(税込)5円引

3165 ★ゆうきスター米の米麴
500g(冷凍) 814円(税込)10円引

定例注文書(A3表面)で
ご注文ください



イメージ写真



- ☞ 先日 45年使ってきた飼料攪拌機が壊れた。あと5年くらいもってくれたらと思っていて毎日使うのでショックだった。攪拌機の中で発酵飼料を作るので鉄の腐食が原因だ。餌を混ぜる羽を支えるアームのパイプが4本あるうち2本折れてしまった。どうして修理しようかと一晩考えた後折れたパイプを切り取って腐食した部分を外し羽の形をした鉄板を作り溶接した。パイプはちょうどブランコを解体した時に出たパイプが折れたパイプに重なったので何とか修理ができた。わが家の養鶏場も設備が老化し修理箇所がだんだんと増えてきているように思う。後5~6年は何とか現役で使えてほしいと思う。
- ..1/21 御船町・高丸和彦..

- ☞ あんなに暑かったのに一転、厳しい寒さです。凍っては溶けるの繰り返しで、傷みが出てきまじめました。ハウスを使わないこだわりの組合だし、観光農家のように全量出荷ではなく、ちよつとずつの出荷なので、しょうがないですね。一応気を付けて出荷していますが、もしあったら申し訳ありません。事務所に連絡して下さい。あと、今回はカラフル人参をつくらうとタネを購入したら、よりによって黒ニンジンオンリーのタネを間違って購入したようです。今一本ずつ入れさせてもらってます。黒というよりムラサキの色を楽しみ、アントシアニンを大量に取り入れて下さいませ！
- ..1/17 合志市・高山健也..



生産者だより(1/19 ラインメッセージより)

大津の古庄さんからのメッセージです。
1月18日暖かい晴天でしたので玉ねぎの草取りとグリーンピースの中耕をしました。
三枚目の写真は今届けている春菊や小松菜、カブ等です。
四枚目は地下水対策で水張りしてます、
二月末日までします。

「白菜」

野菜・果物だより

鍋物や漬物の定番の白菜ですが、意外に歴史の新しい野菜です。煮ると体内にこもった熱を冷ます作用があり、やわらかく消化も良いため、風邪の時などに効果的。またビタミンCやミネラルが多く、とくに芯の部分にカリウムが豊富で、利尿作用があり、高血圧予防や二日酔いにも効くそうです。

大谷ゆみこ著「野菜だけ？」より

「野菜たっぷり八宝菜」

「材料」 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 タケノコ 椎茸 ネギ 生姜 油 醤油 塩 コショウ 片栗粉

- ① 豚肉は一口大に切って、塩、コショウする。野菜も一口大に切る。
- ② 生姜、ネギはみじん切りにする。
- ③ 鍋を熱して油を入れ、②を炒めて香りがでたら豚肉を加えてさらに炒め、火が通ったらとりだしておく。
- ④ 鍋に新しく油を入れ、野菜を火の通りにくいものから順に炒める。
- ⑤ ④に豚肉をもどして塩、醤油少々で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。



「白菜の中華風スープ」

「材料」 白菜 干し椎茸 青ネギ 生姜
春雨 塩 醤油 酒 ごま油

- ① 白菜はざく切り、干し椎茸はもどして千切り、青ネギは小口切り、生姜はせん切りにする。春雨はもどしておく。
 - ② 中華鍋にごま油を熱し、ネギ、生姜を入れて香りをだし、干し椎茸を炒め、白菜を加えてさらに炒める。
 - ③ ②に水を加え白菜がやわらかくなるまで煮る。
 - ④ ③にもどした春雨を入れてひと煮たちさせて、塩、醤油、酒で味をつける。
- ※ 人参、鶏ミンチボールなどを入れるとおいしい。

「白菜とベーコンの蒸し煮」

「材料」 白菜 ベーコン 生シイタケ 塩
醤油 みりん ごま油

- ① 白菜はざく切り、ベーコンは小口切り、生シイタケは細切りにする。
 - ② 鍋に白菜、ベーコン、生シイタケの順に段に重ねて、最後に塩少々をふりかけて弱火で煮はじめる。
 - ③ 水気が出てきたら中火にし、上まで全部火が通ったら、混ぜて醤油・みりんで味を調え、最後に風味付けにごま油をかける。
- ※ 白菜に甘みがあるときはみりんはいりません。
※ 干しシイタケを戻して、戻し汁を加えて煮てもおいしい。

京都使い捨て時代を考える会 安全農産供給センター「野菜はともだち」より

～行事予定～

・我が家の味噌づくり	2025年 2月 1日(土)	10:00～15:00	高山農園畑・作業場
・我が家の味噌づくり	2025年 2月 15日(土)	10:00～15:00	高山農園畑・作業場
・組合員のつどい	2025年 2月 22日(土)	9:50～15:00	熊本市青年会館(ナースパワーアリーナ)

寒仕込み 自家製みそ



寒の時期(2月)に、1年分のみそを仕込みます。丸1日(24時間)、水に浸した大豆を軟らかくなるまで煮たものがみその原料で、これに麴を加え発酵させます。代表的な麴に米麴と麦麴があり、出来上がるみその風味が違ってきます。

材料 (みそ出来上がり量7.5~8kg)

■米麴みそ

大豆	2.5kg
米麴	2.5kg
自然塩	1kg
分量外のあら塩	200g
焼酎(30度くらいのもの)	…適宜

■麦麴みそ

大豆	2kg
麦麴	2kg
自然塩	900g
分量外のあら塩	200g
焼酎(30度くらいのもの)	…適宜

- 米麴みそは3年以上になると味が落ちる。
- 麦麴みそはやさしい甘味があるが、色が黒くなりやすい。麦麴みそは1年たつてからのほうがおいしい。
- 1杯のみそ汁には15~20gのみそが必要。これを目安にして、年間でのどのくらいみそが必要かを計算して仕込むとよい。

【材料の選び方】

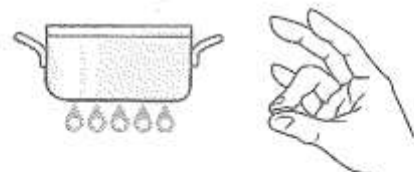
①米麴みそも麦麴みそも、国産大豆を使用する。

②麴を手作りすると手間がかかるので、麴屋さんから購入する。

③塩は天然のミネラルを豊富に含む自然塩を使う。

【作り方】

- ①仕込み容器(木樽、かめ、密封容器など)は熱湯消毒した後、焼酎を含ませたふきんでアルコール消毒しておく。
- ②大豆はよく洗い、豆の3~4倍の水に10~12時間浸しておく(大豆は3倍ほどにふやける)。
- ③鍋に大豆を入れ、ひたひたの水を加えて、親指と薬指でつまんでつぶれるくらいになるまで軟らかく煮る。



④煮た大豆をすり鉢、もちつき機などでつぶす。



⑤麴と塩は固まりがないように混ぜ合わせておく。

⑥つぶした大豆と⑤の麴と塩を均一に混ぜ合わせ、水を加えながら、耳たぶくらいの軟らかさにする。

⑦⑥をソフトボール大に丸め、みそ玉をたくさん作る。容器の底の部分に、分量外の塩100gを振る。

⑧みそ玉の空気を抜くような気持ちで、仕込む容器に力を入れて投げ込む。



⑨手で表面を平らにして、分量外の塩100gを平均に振る。空気が入らないように、ハترون紙かラップで表面を覆う。

⑩容器を大きな紙で覆い、しっかりとひもでくくり、雑菌が入らないようにし、風通しのよい冷暗所におく。

⑪夏(8月ごろ)になったら上下を混ぜ合わせる(天地返し)。ひと夏越して、11月上旬には食べられる。

【保存】

容器にカビが生えてきたら、きれいなふきんに焼酎を含ませてよく(アルコール消毒)。

●寒の時期に真水を使うことがみそ作りの秘訣。4月に入ってからのみそ作りは“シニミソ”と言われ禁忌。

(上野恵子)

配送者だよ



◇ こんにちはは配送担当の村上です。寒さも一段と厳しさを増しており、インフルエンザや新型コロナも流行を見せています。皆様しっかりと体調管理をなさって下さい。会の野菜は味もよいですが何より安心安全ですので、それをしっかりと食べて免疫を高め、冬を乗り切りましょう。

今週は卵の提供が追いついていますが、また少なくなるかわかりません。なるべく予約をおすすめします。

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします



すきやき特集！

3195	有機生しいたけ	100g	216円	→ 5円引
3197	有機生ヒラタケ	100g	238円	→ 5円引
3199	有機生タモギタケ	100g	265円	→ 5円引
3190	エリンギ	100g	135円	→ 5円引
3191	えのき	100g	113円	→ 5円引
1411	寿シアゲ	20g×5	216円	→ 5円引
1412	生アゲ	50g	118円	→ 5円引
1413	きぬ厚アゲ	220g	168円	→ 5円引
1417	手にぎりがんも	1枚	148円	→ 5円引
1293	(BS)牛赤身スライスセット	200g×2	1512円	→ 15円引
1294	(BS)牛赤身スライス	200g	767円	→ 10円引

2129	冷凍さぬきうどん	200g×3	456円	→ 5円引
3260	味の母(大)	1.8ℓ	2160円	→ 25円引
3261	味の母(小)	720ml	999円	→ 10円引
3262	春夏秋冬うすいろだしの素	1ℓ	1253円	→ 15円引
3263	春夏秋冬だしの素	1ℓ	1253円	→ 15円引
3193	(板)有機生いもこんにやく	250g	248円	→ 5円引
3127	有機生いも糸こんにやく	250g	281円	→ 5円引
3301	にがり凍み豆腐	48g	391円	→ 5円引
3302	もち麩	25g	292円	→ 5円引
3303	車麩	大6枚	298円	→ 5円引

今週のスポット品

手作り味噌・発酵食品を作ろう！

3168	★ゆうきスター米の米麴	200g	359円	→ 5円引
3165	★ゆうきスター米の米麴	500g	814円	→ 10円引
3173	★麴だけでつくった甘酒	300g	592円	→ 10円引
3174	★塩こうじ	230g	592円	→ 10円引
3218	小さな海・天日塩 中粒	240g	508円	→ 5円引
3219	小さな海・釜炊き塩 小粒	240g	508円	→ 5円引
3214	豊穰塩	500g	184円	→ 5円引
3215	豊穰塩	5kg	1188円	→ 15円引
3210	はやさき天日塩 大粒	500g	900円	→ 10円引

◆「小さな海」とは？

地球に海ができ、初めて生命が生まれました。その母なる海を私たちは、自分自身の体の中に持っています。それは私たちの血液・体液の成分と海の成分が似ていることから言えます。私たちの体にはまさしく「小さな海」があるのです。(商品ラベルより抜粋)



笛木醤油 金笛 春夏秋冬のだしの素



○丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とした本醸造の「金笛しょうゆ」をベースとして、かつお節、昆布、しいたけのだしをいかしたつゆです。
○本醸造しょうゆとだしの醸し出す、豊かな香りとコクは、めん類ばかりでなく種々の料理の味をいっそう引き立てます。
○水にもこだわりました。浄水装置を通した安全な水を使用しております。

原材料(原産地記載):しょうゆ:国内製造(大豆(国産、カナダ)、小麦(埼玉)、食塩(メキシコ))、砂糖(国内製造)、食塩(国内製造)、かつおぶし(国内製造)、酵母エキス(国内製造)、昆布(国産)、しいたけ(国産)ノアルコール(国内製造)

味の醸造(株) 味の母

味の母は「醸造によるソフトな香り」と「みりんのコクのある旨み」が微妙にとけあって、材料の持ち味を一段と向上させます。米と米こうじを原料として日本酒の基(もろみ)を醸造して食塩を加えた、アルコール分を10%以上含む醗酵調味料です。焼物、煮物、そばつゆなどに是非お試しください。

原材料:米(国産)・米麴・食塩



料理例	味の母	醤油	効果
煮物	4	5	味が早く浸透し、材料のもち味を生かします。
魚(煮付け)	3	5	魚特有のくさみが取れ、肉がしまります。
すき焼き	1	1	味にコクが出て肉が柔らかくなります。
うどん・そば汁	2	5	風味が出て味を一層ひきたてます。

今週の特注品

..2/18..21届け..

☆山織「キャメル混あったかブランケット」

蓄熱保温生地とキャメル混ガーゼのリバーシブル。身体に寄り添うくしゅくしゅ毛布。収縮性があるので身体の動きに合わせて優しく寄り添います。

☆内田物産「卑弥呼醬院麴」

卑弥呼味噌の味の特徴は、なんとといっても、麴の奥深さにあります。江戸時代後期、酒造所時代からひたすら繰り返されてきた「麴づくり」。たっぶりの時間をかけて、肌で、体で育てる伝統的な製法は、今でも受け継がれています。

☆創健社「みんな大好き 麺類特集！」

2ヶ月に1回

創健社のおすすめ麺「ノンフライ麺」「お湯かけ麺」の他、讃岐うどんや、特選そば等の取り扱いです。

☆竹嶋さんのりんご箱入り企画

隔週

りんごの箱入り企画です。りんごの季節は隔週での企画を予定しています。お世話になった方への贈り物にもご利用ください。

店名所ネーム ([?])

考案者の米麴で作る我が家の甘酒 (麴だけ甘酒 1ℓ)
 2ℓ作りその甘酒の作り方を参考にして 材料: 米 500g 水 550cc
 1ℓ用。ネットにのせて蒸す。 → ① 炊飯器に2ℓの水を入れ
 木又① 甘酒: 豆乳を1:1で割って 保温ボタンを押す
 蒸すのを止める。甘酒が1ℓになる
 木又② 甘酒に中ずみ(中ずみの砂糖) ② 炊飯器のふたはあけて蒸す
 を入れる。これは私は大粒見出しの砂糖を使う
 美味しい! と感じたのが先は苦み(砂糖) 途中、4時間1度だけ蒸す
 作りかたは? せいの管工の 感想文に2/18

2025年 7-①

配送日

火コース 2/11

金コース 2/14

注文書回収

火コース 2/4
金コース 2/7

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数合計

記入は赤など目立つ色でお願いします

★印は考える会生産者の農産物や、それを原料に作られたオリジナル商品です

考える会生産者の農産物不使用野菜！ ★農産物ケース		2024年産★ゆうきスター米		★本田さん(畑台所 H-farm)オリジナル加工品		★高山さんのオリジナル加工品		松下かまぼこ(天草)の練り製品		塩・砂糖	
92	★玄米(2024年産) 10k g 6016円	2509	★米粉マフィン コーヒーコナツツ 2ヶ 947円	3172	★simpleコチュジャン 120g 517円 冷蔵	1430	地魚かまぼこ(天領) 140g 748円	3213	はやさき水にがり 300cc 900円		
〇みんなで生産者の生産活動を支援しよう！		93	★玄米(2024年産) 5k g 3065円	2508	★米粉マフィン パナッルミ 2ヶ 947円	3173	★麴だけでつくった甘酒 300g 592円 冷蔵10円引	1431	ちくわ 50g×3 370円	3218	小さな海・天日塩 中粒240g 508円 5円引
11	農産物ケース 普通	94	★玄米(2024年産) 1k g 629円	2519	★米粉ネット-キックス(h-farm) 200g740円	3174	★塩こうじ 230g 592円 冷蔵 10円引	1432	ヤサイチギリ天 150g 370円	3219	小さな海・釜炊き塩 小粒240g 508円 5円引
12	農産物ケース 小	95	★白米(2024年産) 10k g 6962円	2506	★ココナツツグラノーラ(グルテンフリー) 120g1184円			1433	地魚(ジャコ)丸天50g×3 375円	3214	豊穰塩500g 184円 オーストラリア天日 5円引
NonGMO飼料を与えています ★高丸さん、吉田さんの卵		96	★白米(2024年産) 5k g 3692円	2520	★はれひめぐらノーラ(グルテンフリー) 120g1184円			1434	ごぼう丸天 50g×3 375円	3215	豊穰塩5k g 1188円オーストラリア天日塩 15円引
25	★卵パック 10個 489円	97	★白米(2024年産) 1k g 755円	2510	★一味とうがらし グリーン 15g 740円			1435	野菜丸天 50g×3 375円	3210	はやさき天日塩 大粒500g 900円 10円引
27	★有精卵 6個 489円	3092	★ゆうきスターの米ぬか 500g162円	2516	★乾燥レンコン 25g 370円			1436	イカ下足丸天 50g×3 375円	3212	はやさき天日塩 小粒250g 850円
★特注野菜		考える会オリジナル もち米、雑穀		豆腐・あげ類(内田安喜商店)		森ノノ(菊池)の農園納豆		1437 たこ丸天 50g×3 375円		3216 詰替用・粗挽き塩胡椒150g 586円	
※B品は小さい物や大きすぎる物、割れ、キズ有などいろいろなものが入ります。		3012	★押し麦 500g 539円 福岡・久保さん	1414	ひのくに地豆腐 木綿140g×2 168円	1420	板納豆 海想う 80g 321円	バター、マーガリン		3222 純黒糖粉(喜界島産) 250g 572円	
※B品が不足した時はA品をお届けします		3062	★島川さんの黒米 150g 339円 おススメ	1415	ひのくに地豆腐 絹 140g×2 168円	1421	パック納豆 海想う 40g×2 321円	2001 北海道バター(加塩)150g 427円		3223 てんさい糖(北海道産) 650g 509円	
※▲の野菜は欠品の可能性があります		3067	★久保さんのもち麦 300g 432円	1418	木綿豆腐 400g 180円	1422	中粒納豆 山笑う 40g×2 332円	3333 よつ葉のスキムミルク150g 360円		3226 きび粗糖 500g 322円(種子島産)	
		★ゆうきスターの米麴(高丸さん・高山さん)		1419	絹豆腐 350g 180円	1715	神山鶏 もも 270g 701円	海産品 冷凍		3217 氷砂糖 1kg 664円(北海道てんさい糖)	
101	★大根 1本 171円	3168	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 200g 359円5円引	1410	豆乳 500ml 335円	1716	神山鶏 むね 210g 415円	2101 開きアジ 2枚 468円 丸正水産		黒こしょう 第三世界ショップ	
127	玉ねぎ(北海道産) 800g 370円	3165	★ゆうきスター米の米麴(冷凍) 500g 814円10円引	1408	大揚 1枚 158円	1717	神山鶏 ささみ 578円	2102 塩サバ 2~3枚 558円 丸正水産		3227 黒胡椒(粒) カレの壺ペッパ-20g 432円	
116	じゃが芋(北海道産他) 800g 367円	★ゆうきスターの米めん		1409	さざみ揚げ 1袋 129円	1718	神山鶏 平肝(レバー) 250g 489円	2103 丸干し 350g前後 558円 丸正水産		3228 黒胡椒(粗挽き) カレの壺ペッパ-20g 389円	
131	★人参 500g 203円	3397	★焙煎玄米めん(太麺)100g 324円	1411	寿しアゲ 20g×5枚 216円 5円引	1719	神山鶏 砂肝 250g 489円	2116 新巻鮭切り身 2切れ 783円		松合食品のしょうゆ 他	
134	★人参B品 800g 203円	3396	★白米めん 100g 324円	1412	生アゲ 50g×1枚 118円 5円引	1720	神山鶏 手羽先 250g 537円	冷凍品 今売ってます！		3235 九州丸大豆醤油(大)1.8L 1687円 松合	
146	★里いも 1kg 511円	伯香(ほうき)のきのこ 鳥取県 人気！！		1413	きぬ厚アゲ 220g 168円 5円引	1721	神山鶏 手羽元 300g 511円	2129 冷凍さめぎうどん 200g×3 456円 5円引		3236 九州丸大豆醤油(小)0.9L 1051円 松合	
147	★里いも B品 2kg 511円	3195	有機生シイタケ 100g 216円 5円引	1417	手にぎりがんも 1枚 148円 5円引	1722	神山鶏 手羽中 250g 552円	海産物		3237 九州丸大豆醤油・淡口(小)0.9L 1051円 松合	
151	★からいも 1kg 407円	3197	有機生ヒラタケ 100g 238円 5円引	★元気豚の加工品 冷凍		1723	神山鶏 ミンチ 200g 547円	2050 煮干しいりこ ムソー 100g 529円		3264 「くろ」つゆ 濃縮だし400ml 619円 松合	
152	★からいも B品 2kg 407円	3199	有機生タモギタケ 100g 265円 5円引	1311	★元気豚しゃゆーまい30g×6 691円	1724	神山鶏からあげセット(豚、木)300g 731円	2044 阿波屋だし 8g×30 1944円 松合食品		3289 まろやか旨酢タレ400ml 589円 松合	
156	★紫からいも 1kg 407円	ナチュラルベーガリー ルナ		1313	★元気豚肉まん 75g×2 427円	1725	神山鶏 骨付きもも 2本(600g) 1294円	2018 おだし用かつお節粉末100g 651円		3260 味の母(大)1.8L 2160円 味の醸造 25円引	
159	★紫からいもB品 2kg 407円	1586	天然酵母食パン 1斤 453円 限定24	1314	★元気豚ハンバーグ120g×2 718円	1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り 300g 743円	2019 おだし用混合節粉末100g 604円		3261 味の母(小) 720ml 999円 味の醸造 10円引	
163	★ごぼう 200g 171円(佐藤)	1587	プチレーズンパン 3個 273円 限定15	ブラウンスイス牛肉 再入荷！！		1728	神山鶏 ガラ(1羽) 248円	2008 塩ワカメ200g 222円 冷蔵 有明海産		3262 春夏秋冬うすいりだしの素1L 1253円 15円引	
165	★レンコン 400g 341円(本田)	1590	メロンパン 1個 269円	1293	(BS)牛赤身スライスセット 200g× 1512円15円引	1726	神山鶏 丸鶏(中抜き) 1羽 3156円	2045 天然利尻こんぶ 40g 605円		3263 春夏秋冬だしの素 1L 1253円 15円引	
180	★生姜 150g 235円	★島川さんの「阿蘇」元気豚 冷凍		1294	(BS)牛赤身スライス 200g 767円10円引	NonGMO飼料を与えています 木次乳業(島根)の乳製品		2022 花かつお削り 100g 442円 山川産		原料にこだわった 味噌	
202	青菜2束 283円(小松菜・チンゲン菜・山東菜など)	1001	★元気豚ミックススライス250g×2 1241円	1288	(BS)牛ミンチ 200g 707円	1451	バスタチャライズ牛乳 1L 459円	2023 かつおパック(3g×4)×2 405円 枕崎産		3205 無農薬麦みそ2kg 1581円 松合	
262	★ピワの生葉 10枚 207円	1018	★元気豚ミックススライス徳用250g×4 2411円	1289	(BS)牛ミンチセット 200g×2 1394円	1452	フランスス牛乳 500ml 254円	2025 かんてん雪椿(フレーク7g) 199円		3208 無農薬玄米合わせみそ 500g 851円松合	
237	★深ネギ 200g 141円	1002	★元気豚バラスライス250g×2 1131円限定 休	1299	(BS)合挽きミンチ 200g 558円	1453	ミルクコーヒー 1L 340円	2027 干しサクラエビ 5g 584円 創健社		3207 ★古庄さんの麦みそ(無農薬裸麦)750g 919円	
612	★ネーブル 1kg 511円	1005	★元気豚モモしゃぶ用250g 667円	1298	(BS)合挽きミンチセット 200g×2 1099円	1454	ミルクコーヒー 500ml 194円	2029 あおさ 25g 462円 天草本川海産		3202 ★米みそ(島川さんの無農薬米)750g 919円	
614	★ネーブルB品 2kg 511円	1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用250g 707円 限定	★島川さんの阿蘇元気豚を使った ウィンナー・ハム・ベーコン 冷凍		1455	プレーンヨーグルト400ml 345円	2031 国産芽ひじき20g 238円 天草本川海産			
644	★レモン 300g 287円	1014	★元気豚ミンチ 200g 435円 限定	1080	★ロースハムスライス 100g 577円	1456	奥出雲ヨーグルト90g×2 281円	2047 乾燥わかめ 天然伊勢志摩産 8g 454円		油(庄律一番搾り)	
670	★パール柑 1kg 430円	1015	★元気豚ミンチセット200g×2 850円 限定	1081	★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円	1459	美楽ヨーグルト 90g 151円	お酢 他		3240 なたね油(大)1650g 2052円 坂本製油	
674	★パール柑B品 2kg 430円	1007	★元気豚モモブロック500g 1178円	1082	★バラベーコンスライス 100g 577円	1465	赤玉チーズ 180g 1091円	3239 飲むにがり酢(甘夏果汁入り) 300ml 980円		3241 なたね油(小)825g 1188円 坂本製油	
北村きのご園(鳥取)		1008	★元気豚バラブロック500g 1130円 限定	1084	★ショルダーベーコンスライス 100g 577円	1466	カマンベールチーズ120g 1037円	3251 玄米酢(小)0.9L 1574円 松合食品		3242 なたねしらしめ油(大)1650g 2052円	
3190	エリンギ 100g 135円 5円引	1009	★元気豚肩ロースブロック500g 1350円限定	1085	★粗挽きフランクフルト 180g 1038円	1467	プロボローネチーズ380g 2052円	3252 富士酢(大)1.8L 2160円 飯尾醸造		3243 なたねしらしめ油(小)825g 1188円	
3191	えのき 100g 113円 5円引	1013	★元気豚とんかつ用300g 3枚 910円	1086	★ちっちゃなウィンナー 200g 1153円限定 休	1468	プロボローネピッコロ100g 583円	3253 富士酢(小)0.9L 1296円 飯尾醸造		3244 胡麻油(大)1650g 4320円 坂本製油	
竹嶋さん(青森)のりんご		1010	★元気豚ロース生姜焼き用300g 910円	1087	★粗挽きウィンナー 110g 634円	1469	モッツアレラチーズ100g 518円	3255 富士すし酢 360ml 756円 無農薬原料		3245 胡麻油(中)660g 2160円 坂本製油	
903	紅玉 3玉 727円	1026	★元気豚ローススライス 250g 748円	1088	★粗挽きウィンナーセット 110g×2 1241円	1471	燻製ナチュラルスナッカー70g 508円	3256 りんご酢 600ml 870円 日食		3246 胡麻油(小)273g 1080円 坂本製油	
919	玉林 3玉 862円	1012	★元気豚ヒレ 300g 1266円	1089	★生ウィンナー 5本(110g) 634円	1472	プレーン/ナチュラルスナッカー70g 508円	3258 ゆずポン酢 300ml 653円 丸島醤油		3247 紅花油 660g 1836円 坂本製油	
924	サンふじ 3玉 961円	1011	★元気豚軟骨 300g 355円 数量限定	1093	★必ず火を通してお召し上がり下さい。	1476	牧場のカスタードプリン100ml×2 475円	3297 カンタン八芳酢 360ml 508円		3249 山江村産えごま油 105g 2376円 堀内製油	
		1030	★元気豚ロース切落し(厚切りカット) 250g 648円限定			1474	ミルクのプリン 80g×2 281円	3298 お徳用カンタン八芳酢900ml 972円		3278 有機EX-Vオリブオイル250ml 1728円 創健社	
縦合計 ()			縦合計 ()			縦合計 ()			縦合計 ()		

記入は赤など目立つ色をお願いします

農産加工品		カレー、シチュー		お茶、紅茶、コーヒーなど お茶		お米手土産用 ゆうきスター2024年米		洗濯、台所用、食器洗い、掃除用洗剤		日用雑貨		
3102	★鷹の爪 10g 311円 限定	3341	アショカのカレー粉 100g 630円 限定	3711	★久保さんの麦茶500g551円	89	★手土産白米5kg 4018円(紙袋)	4001	ハーフの香り液体石けん800ml 1239円	4059	トレットパハ 太六芯無6ロール 556円	
3117	★昭人さんの干し椎茸70g 764円	3344	中辛植物素材のカレー粉135g 508円	3712	★昭人さんのごぼう茶50g 662円	90	★手土産白米2kg 1834円(紙袋)	4002	詰替ハーフの香り液体石けん2kg2478円	4061	無漂白コーヒーフィルター2~4人用100枚 611円	
3118	★昭人さんの干し椎茸(スライス)70g636円	休	3345	辛口植物素材のカレー粉135g 508円	3710	★古庄さんのハブ茶(生)500g720円	98	★手土産玄米5kg 3389円(紙袋)	4003	ハーフの香り粉石けん1.8kg1487円	4073	オキシジェン ダストバック4枚 1210円
3119	★昭人さんの干し椎茸(小葉)50g497円 限定	休	3343	甘口植物素材のカレー粉135g 508円	3715	ハト麦茶 400g 550円 かめま	99	★手土産玄米2kg 1582円(紙袋)	4006	クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤500g 550円	4069	天然蚊取り線香「mone」10巻 462円 限定
3124	胡参竹水煮たけのこ120g 392円	3342	ハヤシルー115g×2 540円 日食	3721	下田さんの釜炒り茶90g540円	会オリジナルお菓子(大人気!!)		4007	アルカリウオッシュ500g398円地の塩	4070	菊花せんこう(6時間用)30巻1250円	
3128	九州産たけのこ水煮 120g 392円	3347	コーンシチューフレーク180g529円	3728	下田さんの釜炒り茶ティーパック2g×15 648円	3503	★高丸さんの玄米ぼんせんべい8枚 419円	4013	アルカリウオッシュL(香料入)600g583円	4071	くすの木しようのう10g×8包 1727円 限定 休	
3129	九州産細切たけのこ水煮 90g 303円	3346	植物素材のデミグラスソース120g508円	3722	下田さんの釜炒り粉末茶50g540円	創健社のお菓子		4008	クエン酸 300g 495円 地の塩	4072	くすの木せんこう14cm×230前後1250円	
爆売れ中!		梅肉エキス、ハチミツ、ジャム		3725	下田さんの冷茶 6g×10 540円	3504	梅エキスキャンディー 75g 389円	4011	くまモンのお掃除重層 600g 330円	4062	ムッキーちゃん 1個 488円	
3193	(板)有機生いもこんにやく250g248円 5円引	3318	梅エキス・粒 90g 2931円創健社	3701	紅茶(藤本製茶)3g×10 540円	3523	百年はちみつのど飴 51g 540円	4010	ウオッシュ・ウオッシュ液体石けん(無香料)2L 1650円	4057	オーガニック化粧用コットン8×10g 48枚 493円	
3127	有機生いも糸こんにやく250g281円 5円引	3319	梅エキス 90g 2931円 創健社	3702	紅茶7-ルブレイ(藤本製茶)3g×10 702円	3544	黒こしょうおかき 70g 400円	4029	ミセル固形石けん5個 537円 白井油脂	酒類 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています		
3134	きくらげ(熊本産)20g 500円	3224	県産ハチミツ(大)1kg 4372円 限定	3703	岳間茶/蒸し茶(藤本製茶)200g1080円	マルシマのお菓子		手洗い、浴用、洗顔、シャンプー		料理酒		
3301	にがり凍み豆腐国産有機丸大豆48g 391円 5円引	3225	県産ハチミツ(小)600g 2957円 休止	3704	岳間茶得用くき茶(藤本製茶)300g756円	3558	ひねくれきなこ 96g 335円	4021	泡ハンドソープ 300ml 1239円	3810	特選・料理用自然酒1800ml 3028円	
3302	もち麩 25g 292円 田辺麩店 5円引	3320	マーマレード 200g 540円	3737	しょうが湯 20g×5 268円 マルシマ	サンコーのお菓子		4022	詰替・泡ハンドソープ 250ml 805円	3811	特選・料理用自然酒720ml 1478円	
3303	車麩 大6枚 298円 マルヨネ 5円引	3321	ピーナツクリーン150g 518円 創健社	3738	花梨はちみつしょうが湯12g×5 380円	3508	アーモンドチョコ 55g 540円	4023	無添加石けん 135g 316円 白井油脂	オリジナル焼酎「いのちの雫」 ゆうきスター米使用(佐藤真実さん)		
調味料(ソース、ドレッシング等)		3279	メープルシロップ 330g 1598円	3729	パロ・ブランココーヒー粉 150g 972円	3531	ミニどら焼き 6個 410円	4024	よもぎ石けん100g×4 1047円 地の塩	オリジナル焼酎「いのちの雫」 ゆうきスター米使用(佐藤真実さん)		
3285	ゆずごしょう 40g 309円	宮崎県産 国産ごま(無農薬)		3732	有機インスタントコーヒー(瓶入)100g 1598円	3519	黒棒 8本 368円	4025	フラワーガーデンC 85g×3 660円 地の塩	3803	★いのちの雫 原酒43度720ml 2750円	
3286	練りからしチューブ49g 389円	3335	煎り黒ごま(宮崎)30g 494円	3733	有機インスタントコーヒー(詰替)80g 1350円	3540	有機栽培コーヒーゼリー 110g 292円	4026	炭石けん 100g 823円 地の塩	3805	★1箱いのちの雫原酒43度×12本 32156円	
3287	生おろしわさびチューブ40g443円	3336	煎り金ごま(宮崎)30g 494円	3735	こんぶ茶 80g 697円 健康フーズ	3553	ミルクキャラメル 180g 432円	4030	ちのしおペビ-泡の全身ソープ 330ml 913円 限定	3804	★いのちの雫 25度 720ml 1558円	
3271	焼き肉のたれ 350g 680円 ヒカリ	3337	すり黒ごま(宮崎)30g 509円	光食品のジュース類		3511	ひじきスティック 110g 367円	4031	詰替・ちのしおペビ-泡の全身ソープ 280ml 495円	3806	★1箱いのちの雫 25度×12本 18130円	
3265	ウスターソース360ml 421円ヒカリ	3338	すり金ごま(宮崎)30g 509円	3784	オーガニックレモンスカッシュ 250ml×3 486円	3548	ミレービスケット 165g 378円	4020	デンシーハミガキ 80g 506円 ムソー	ワイン、自然酒・ビール		
3275	中濃ソース 300ml 497円 創健社	★考える会オリジナル乾麺		3785	1箱オーガニックレモンスカッシュ 30缶 4698円	3520	小倉ようかん 58g 173円	4035	炭シャンプー 390ml 935円 地の塩	数量限定商品		
3276	濃口ソース 300ml 497円 創健社	3386	★手延べそうめん 180g 462円	3745	人参ジュース160g×3缶599円 ひかり無農薬原料	3535	ポテトチップス(しお味) 58g216円	4036	詰替・炭シャンプー 350ml 572円 地の塩	3827	井筒 生ワイン 赤 720ml 1995円	
3280	オイスターソース 140g 569円	3387	★お徳用手延べそうめん 180g×5 2284円	3746	1箱人参ジュース160g×30缶5814円 無農薬原料	3514	のりり揚げ餅 40g 238円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3828	井筒 生ワイン 白 720ml 1995円	
3266	トマトケチャップ(大)チューブ 500g626円	3388	★手延べふしめん 180g 462円	3762	有機野菜飲むならこれ190g×3缶583円	3517	スイートポリコーン 85g 216円	4038	詰替・炭リンス 350ml 572円 地の塩	3813	自然酒純米吟醸(小)720ml 1959円	
3267	トマトケチャップ(小)瓶400g540円	3391	★乾うどん200g291円 久保さんの小麦粉 限定	休	3763	1箱有機野菜飲むならこれ 30缶 5657円	3518	牛乳かりんとう 100g 270円	4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g495円	3823	井筒ワイン 赤甘口720ml 1565円
3269	トマトピューレ320g 399円	3393	★徳用乾うどん200g×5袋 1426円 限定	休	3766	オーガニックジンジャーエール250g×3缶 486円	3507	うずまきパウムクーヘン69.5g 216円	4017	石けんシャンプーN(詰替)400ml 693円	3824	井筒ワイン 白辛口720ml 1565円
3277	有精卵マヨネーズ/チューブ300g616円	麺類		3767	1箱オーガニックジンジャーエール30缶 4698円	3509	豆乳どーナッツ 72g 238円	4018	石けんシャンプー-専用リンス(詰替)400ml 748円	3825	井筒ワイン ロゼ720ml 1713円	
3272	胡麻ドレッシング390ml 1058円	3362	くず切り 90g 464円 廣八堂	3768	オーガニックぶどうサイダー250g×3缶 486円	3548	ミレービスケット 165g 378円	4019	泡で出でくるペディソープ(詰替)1500ml 1320円 別に泡ボトルが必要です	3826	井筒ワイン メルロー辛口720ml 1967円	
小麦粉・雑穀・豆		3365	国産はるさめ 100g324円 金正食品	3769	1箱オーガニックぶどうサイダー 30缶 4698円	3520	小倉ようかん 58g 173円	4035	炭シャンプー 390ml 935円 地の塩	数量限定商品		
3047	★ゆうきスター米粉(白米) 300g 482円	3366	ロングパスタ(スパゲッティ)400g 519円	3772	オーガニックぶどうジュース160g3缶 551円	3535	ポテトチップス(しお味) 58g216円	4036	詰替・炭シャンプー 350ml 572円 地の塩	3835	有機栽培プレミアムビール(瓶)330ml×12本 4150円	
3048	★ゆうきスター米粉(玄米) 300g 482円	3367	ショートパスタ(マカロニ)300g 443円	3773	オーガニックぶどうジュース160g30缶5343円	3514	のりり揚げ餅 40g 238円	4037	炭リンス 390ml 935円 地の塩	3836	有機栽培プレミアムビール(瓶)1本 372円	
3009	★小麦粉500g345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3370	醤油らーめん3食 599円 創健社 限定	休	3780	オーガニックりんごジュース190g3缶 518円	3517	スイートポリコーン 85g 216円	4038	詰替・炭リンス 350ml 572円 地の塩	9972	手土産ワイン用紙袋 1本用 84円
3011	★強力粉500g345円 福岡県・久保さん(無農薬)	3371	塩らーめん3食 599円 創健社 限定	休	3781	1箱オーガニックりんごジュース190g30缶5028円	3305	えびいりこふりかけ 40g 421円	4034	ナチュラル石けんはみがきジェル 80g495円	9973	手土産ワイン用紙袋 2本用 157円
3282	国内産有機小豆・ムソー 200g 842円	3372	味噌らーめん3食 599円 創健社 限定	休	創健社ジュース		3326	ペニ花オイルのツナ缶 90g 551円	4043	ペニ花オイルのツナ缶 90g 551円	注文随時受付中商品 1週間~2週間納品に時間を頂きます。	
3095	地だいず(八天狗)300g 405円 ※納豆の山笑うに使用されている大豆です	3373	博多風らーめん3食 664円 創健社 限定	休	3754	丹沢サイダー250ml×3缶 389円	3327	さば味付け缶 190g 454円 創健社	4044	UV(日焼け止め)クリーム45g 1430円	◇マル球産業株式会社	
3296	国産有機黒豆(北海道)200g 865円	3374	四川風らーめん3食 713円 創健社 限定	休	3755	1箱丹沢サイダー250ml×30缶 3780円	3328	いわし味付け缶 100g 400円 創健社	4045	ペニ花酸素系漂白剤ボトル430g 605円	お茶の力(ティーポットセット) 通常価格25300円 特別価格21780円	
3311	パン粉 国産小麦粉100%使用 150g211円	3368	長崎血うどん 2食入り 356円創健社	鍋スープ(マルサン) そろそろ終了		3348	フリーストライ味噌汁5食661円	4046	ペニ花酸素系漂白剤詰替用500g 605円	4086	お茶の力(ティーポットセット) 通常価格25300円 特別価格21780円	
3307	純白玉粉 150g 324円 秋田白玉	3384	4食入さくらの焼きそば114g×4 842円	3600	とり塩鍋スープ 600g 324円 限定	3349	フリーストライ味噌汁(ほうれん草キッパツ)5食661円	化粧品		4085	スープの力DX 標準価格47300円 期間限定価格42900円	
3309	片栗粉 200g 281円 桜井	竹嶋有機農園		3601	みそちゃんこ鍋スープ 600g 324円 限定	本田さんの肥料		4050	つばき油 92g 1650円 坂本製油	4096	スーパーカッター力くん 標準価格36300円 期間限定価格31900円	
3096	★地大豆きなこ(みさお大豆)100g313円	3751	りんごジュース(瓶)1L 977円(竹嶋りんご)	3602	ごま豆乳鍋スープ 600g 324円 限定	4104	★発酵鶏フン 20kg 943円	4051	スキンコンディショニングオイル30ml 1225円			
3314	有機いりごま・白80g(エジプト産)302円	3752	手土産りんごジュース(瓶)1L×2本 1919円	3603	キムチ鍋スープ 600g 324円 限定	4105	★本田さんの発酵肥料10kg 1572円	4064	馬油(液状)55ml 1906円 ソンバーク			
		3753	箱入りりんごジュースびん入り 1L×6 5684円	3604	寄せ鍋スープ 600g 324円 限定	4108	★本田さんの発酵肥料5kg 944円	4053	★へちま水(原液)300ml 838円			

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

令和7年2月吉日

組合員の皆様

生活協同組合
熊本いのちと土を考える会
農業支援基金管理委員会

農業支援基金についてのお願い

立春の折、組合員の皆様はいかがお過ごしでしょうか？

さて、今期1回目のお願いの時期となりました。前期の8月には皆様から約240,000円の農業支援基金をお寄せいただき、大変感謝しております。

平成7年に発足した農業支援基金も、多くの組合員の皆様のご理解とご協力に支えられて、今年で28年目を迎えています。前期は夏場の酷暑による生産物の大幅減に伴う生産者さんの収入減を少しでもお支えすべく、酷暑見舞金として生産者お一人あたり7万円(合計840,000円)をお渡しすることができました！！これもひとえに長年にわたる皆様の御支援のおかげです！！年々厳しくなる環境下での生産活動は今後も大変なご苦労があると予測されます。また、獣害による作物被害も深刻であり、その対策のための補助や有機認証助成金、援農参加者への交通費と保険代等に支出してまいります。物価高騰等で家計も厳しいかとは思いますが、これからも生産活動を支えていけるよう、ご無理のない範囲で農業支援基金へご協力いただければ幸いです。

ご協力いただける方は、以下にご記入の上、注文書と合わせてご提出ください。

◎年に2回（2月・8月）お願いのお知らせを出しています。

◎1口500円で、ご協力いただける口数をご記入ください。

※現金徴収ではなく、商品代と合わせての請求になります。

※今回は2月分の請求となります。領収書の発行はありません。

※令和7年1月末の農業支援基金の残高は、約3,932,000円です。

ご不明な点は、ご遠慮なく事務局へ連絡をお願いいたします。☎096-286-0460

提出日 令和7年2月 日

コース名	グループ名	組合員番号	組合員氏名
火曜・金曜			

提出日 火曜コース 2/4・2/11 金曜コース 2/7・2/14

No.	内容	口数
9997	農業支援基金 1口 500円	口

農業支援基金の生い立ち

1994年6月15日生まれ

1993年（平成5年）は雨の多い寒い夏でした。
世の中は野菜の高値、米不足で大騒ぎ。食べ物不足への危機感が高まりました。そんな中で、私たちは、平年通りの価格で農畜産物を届けていただきました。もちろん、冷夏の損害は、日本の生産者すべてが被りましたから、会の生産者の皆さんが例外というわけではありませんでした。

消費者の感謝の気持ちは、カンパだ、増資だと高まりましたが、生産者と消費者の相互信頼と提携・協力の大きな絆として「健全な農業を守り育てること」に繋がる基金の設立という形になりました。

今までこんなことに活用されました！

お見舞金(災害・病気・ケガなど)、援農助成金、
共同機械の購入、有機認証助成金、前渡し金、
お祝い金(新規就農・結婚・出産等)、設備助成、
研修費の補助、放射脳検査料、
その他(会議費・交通費等)

取扱品の価格見直しについてのお願い

2025年1月吉日

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会

理事長 島川 和也

私どもの「熊本いのちと土を考える会」も41期を迎えました。この40年間、生産者・消費者からなる組合員全員の方で、この全国でも稀な形態での活動をつなげてまいりました。皆様に託されたその時々役員・事務局も、持続可能な生協であるべく、様々な努力を重ねて参りました。

しかし、昨今、すべての物の価格が上昇いたしました。光熱費・輸送コスト・資材費、そして人件費も。考えうる工夫をしておりますが、このままでは、それらを乗り切ることが困難であると考えました。

そこで、取扱品価格の見直しをさせて頂きたいと思えます。

*令和7年3月より

*全取扱品価格 2%増 (ただし、今期の予約米は除く)

試算では、年間200万円の売り上げ増になると見込まれます。会の運用はもとより、職員の待遇改善にも充てる予定です。

40期決算では524万円の余剰が出ました。しかし、これは、退会者からの寄付やグリーンファーム熊本からの家賃等の供給外収入や生産者手数料を含むものです。供給高だけで見ますと、114万円の黒字でした。

しかし、前述のように、待ったなしの、それも大幅な経費上昇があります。今のところ、人件費・物件費で、少なくとも280万円が必要になると見込まれます。

今後の「会」の安定と持続可能な運営を考えますと、取扱品価格の見直しはどうしても必要なことと思われまます。組合員の皆様も出費多端の折かとは存じますが、「会」のこれからのためにご理解をお願い申し上げます。

(価格見直しによる商品単価の例)

- ・小松菜 141円→145円 (税抜 131円→134円)
- ・さつまいも 407円→416円 (税抜 377円→385円)
- ・豚ミックススライス 1241円→1266円 (税抜 1149円→1172円)

組合員 各位

熊本いのちと土を考える会
理事長・島川和也
取扱商品検討委員長・高丸和彦
生産者会代表・高山健也
事務長・永田健

きのこ類の野菜ケースへの取扱いについて

いつもお世話になっております。

今期は、夏場の猛暑や秋の少雨などの厳しい天候に加え、度重なる猪や鹿等の獣害等の影響から野菜が全体的に不作で、8月からこれまで野菜が不足している状況が続いています。

考える会の経営の柱である野菜ケースの価格も、8月～12月までの期間で前年比マイナス70万円と大きく減ってしまい、特注野菜も前年比マイナス24万円とこちらも大きな影響がでています。

各生産者も生産活動に努力をしていますが厳しい畑の状況が続いており、これからは冬野菜と春野菜の端境期に移行していく事もあり、更に厳しい状況になることが予想されます。

そこで、野菜ケースの品数と価格を安定させる為に、現在外部から仕入れている「きのこ類(生シイタケ/伯耆のきのこ えのき/北村きのこ園など)」をケースに入れていきたいと考えています。(もちろん会の生産者の生シイタケがある時はそちらを優先してお届けします)

今までにない取り組みとなりますが、皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

2月に行われる「組合員のつどい」でも改めて説明をいたしますので、ご意見のあられる方はその際にお聞かせください。



『組合員のつどい』ご案内

令和7年1月21日
生活協同組合
熊本いのちと土を考える会
取扱商品検討委員会

今年も『組合員のつどい』を下記の通り開催いたします。生産者のミニ講演会、今年度の野菜作付のお知らせ等があり、ランチタイムには、会の野菜や食材を使って、ご飯、汁物などを用意します。手元に届く野菜が、どんな具合にどういう思いで作られているのか良く分かり、また、多くの生産者のみなさんと交流できる年に一回の絶好の機会です。

ぜひ、多くの方のご参加をお待ちしております。お子さま同伴も大歓迎です。(託児あり)

記

日時	令和7年2月22日(土)9:30～15:00		
場所	熊本市青年会館(ナースパワーアリーナ)熊本市中央区出水2丁目7-1		
日程	9:30 受付		
	9:50 開会		
	○理事長あいさつ		島川和也さん
	○取扱商品検討委員長あいさつ		高丸和彦さん
	○野菜作付計画・規格・価格について		高山健也さん
	○農業支援基金について		
	○運営委員会より		
	○米委員会より		
	○理事会より		
	11:05 生産者ミニ講演会・意見交換会		
	12:00 ランチタイム		
	13:00 だるまファーム講演会、試食会		
	14:00 交流会		
	15:00 閉会		
参加費	大人400円、託児代お子さま1人につき300円(託児不要のお子さまは保険料のみ) 別途保険料を1名につき100円いただきます。当日徴収		
持ってくる物	ランチタイム用食器(茶碗、お椀、箸)、飲み物		

※ 託児希望の方は、飲み物は各自ご用意ください。おやつは持たせないでください。

保育士さんの必要人数があるため、当日受付はできません。キャンセルは2月21日(金)16時まで

※ 駐車場は限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。

※ 申し込み締め切り:2月7日(金)

問い合わせは事務局まで TEL 096-286-0460

----- きりとり -----

組合員のつどい参加申込書

提出日:令和7年 月 日

ブロック	グループ
氏名	
電話	(連絡のとれる番号)
参加者 大人 名	子ども 名

参加者氏名	子ども年齢

託児希望の方は子ども年齢の記入をお願いします。

だるまファームについて

最近わが家の養鶏がどのような形で組合に残せていけるのか、考えることが多くなってきました。また農業理解を進める中でどのように生産されているのかということ、改めて知ってもらう必要があることに気づかされています。鶏に限らず 養豚、牛肉生産、酪農など専門的なことが多くて知られていないことが多くあるように思います。

その中で牛という家畜について学ぶために話を聞いてみたいということが検討委員会で持ち上がりました。家畜生産においてオスかメスというと圧倒的にメスの利用価値が高いです。採卵鶏しかりオスでは全く役に立たず生まれてすぐに廃棄される。乳牛では特に小型のジャージー種オスは肉としての利用価値がないと判断され廃棄処分されます。ジャージー種は本来山間部の傾斜地に適しており草を主体に生育できる品種です。だるまファームの大橋さんはジャージー種のオスを引き取り草を主体に育てています。検討委員会ではいのちと土を考えるとという観点からぜひ彼女の話聞いてみようということで、今度のつどいの午後にその時間をあてることにしました。牛だけではなく、鶏も豚も畜産の在り方、生産者の考え方など、学習できる場にしたいと考えています。

取扱商品検討委員会 委員長 高丸 和彦

日本各地の発酵食品の例



参考:日本発酵文化協会ホームページほか各種資料

健康長寿を支えてきた 発酵食品は日本の宝

宮城大学食産業学群教授 金内 誠

発酵王国といわれる日本。世界一豊富な食材に恵まれ、温暖で湿度が高い気候は発酵に最適です。カビや酵母、細菌など、微生物の働きによって作られた多彩な発酵食品は、私たちの食生活を豊かにし、健康長寿を支えてきました。その良さを改めて考えてみましょう。

四季の食材に恵まれ 各地に多彩な発酵食品

日本は南北に長く3000kmに伸びた島国です。そのほとんどが、ほぼ温暖湿潤気候に属し、四季がはっきりしている気候です。日本列島にはおよそ7000種類の植物が自生し、そのうち約2900種類(約40%)が日本だけに分布する固有植物とされます。日本にはこのような豊かな自然があり、私たちは多彩な食材に恵まれています。筆者の恩師で発酵学者の小泉武夫氏

は、「古来、日本人は植物の根菜、茎菜、果実、種子、さらに植物を分解する微生物のきのこ類まで食してきた」と語っています。

また小泉氏は、食物繊維を多く含む野菜をたくさん食べれば、腸の働きが良くなり、免疫力をさらに高める効果が期待できると述べています。

長期保存で乳酸菌生成 腸内と脳の働きも改善

では日本では、これらの食材をどの

ように食べてきたのでしょうか？

8世紀の天平年間(712-755)の木簡(古代に文字を書くために用いられた木札の総称)に漬けものを作ったり食べたりの記述があります。野菜などの食材を塩とともに漬け込み、発酵させて漬けものとして食べていたのです。野菜などの生鮮食品は保存がきかないため、塩で漬けて発酵させ、長期保存できるようにします。発酵中に漬けものに乳酸菌が生育して、酸味や風味が増しておいしくなります。

日本は発酵に適した温暖・多湿の風土に恵まれています。各地で野菜や山菜、大豆、米、魚などを使った漬けものや麹を使った伝統食品、みそ、しょうゆ、酢などの調味料、納豆、かつお節、酒など、多種多様な発酵食品が育まれ、食文化を豊かにしてきました(図)。

日本人は、歴史的に地球上の民族のなかでもっともベジタリアンで、発酵食品を食べてきたといえるのかもしれない。このような発酵食品を食べれば、食物繊維と善玉の菌体が体内に入っていく、腸内の善玉菌が活性化して、腸内環境を改善するのです。

腸は第二の脳といわれており、腸と脳が連携する「腸脳相関」が提唱されています。腸内に多く存在することが知られています。腸内でセロトニンが分泌されると、幸せな気分を感じやすくなり、心身をリラックスさせる効果があります。

腸内が元気ならば、ホルモンになる前の物質が脳内に運ばれて、脳内でホルモンとして働くのです。

PROFILE



金内 誠(かなうち まこと)
山形県生まれ。小泉武夫教授に師事、東京農業大学大学院 博士後期課程修了。博士。2005年宮城大学食産業学部助手。17年から現職。著書:「すべてがわかる!『発酵食品事典』(小泉武夫・金内誠ほか編)世界文化社など。

日本人の長寿を支えた みその優れた効果

とくに近年の研究によって、みそは健康に良い成分が多く含まれる発酵食品として、注目を浴びています。みそこそが、日本人の寿命を延ばした発酵食品といってもよいのです。

まず、みその原料の大豆は「畑の肉」ともいわれています。たんぱく質を構成するアミノ酸のうち、人体に不可欠なアミノ酸（必須アミノ酸）の評価を示す「アミノ酸スコア」は、肉や卵など



大豆を発酵させて作られるみそは、たんぱく質食品

質を抑制、代謝を促進し、肥満を予防すると考えられています。

さらに、大豆のイソフラボンは、ヒトの女性ホルモンの一つエストロゲンに似た活性をもち、しかも発酵食品のイソフラボンは発酵微生物の作用によって、体内に取り込まれることも知られています。主に閉経後の女性の骨粗しょう症の改善などに、効果があるともされているのです。

血圧を上げないみそ汁 熟成長いみそが効果的

みそ汁を食すると血圧が上がると思われていますが、そうではないこともわかってきました。具材の野菜や海藻に含まれるカリウムイオンは体内からナトリウムを排除して、血圧を下げる働きがあるからです。

さらに、たくさん具材を入れたみそ汁の量は、具なしの場合の汁量の60〜80%以下となり、必然的に減塩になるのです。

また、みそは発酵中に大豆たんぱく

の高たんぱく質食品と同じ100です。

栄養価が高い大豆から作られたみそも栄養価が高く、一汁三菜を基本とした和食では、みそ汁などの汁ものが添えられます。みそ汁を「おみをつけ」「御御付」ともいいますが、尊敬語の「御」を三つも付けた食品はありません（諸説あり）。いかに貴重な食材として扱われたかがわかります。

みそは千数百年の歴史 戦略物資の側面も

日本におけるみその歴史は古く、757年（天平宝字元年）に施行された法令「養老律令」にも記載されています。

みそは、大豆の栄養価も摂取できることから、戦国時代には貴重な兵糧（食糧）として食され、戦略物資でした。また、江戸時代以降も、戦略物資として大名が製造していました。

たとえば、伊達藩では江戸下屋敷でみそが作られ、辛口でうま味が強い仙台みそは、江戸市中で評判になったと

もいわれています。

また、健康に気を使っていた徳川家康は三根五葉のみそ汁を食べていました。根は大根、ニンジン、ゴボウ、里芋などの根菜類、葉は大根葉、シユンギク、セリ、ミツバ、コマツナなどの野菜で、三つの根菜類と五つの野菜を入れたみそ汁のことです。

腸内環境を良くし、食物繊維が大量に摂取できるうえに、たんぱく質もとれる理想的な食事です。現在でいう具だくさんのみそ汁を取り入れていたことになりました。

大豆の発酵食品は がん・老化予防に効果

近年、国立がん研究センターの研究によると、発酵性大豆食品の摂取量が多いほど、死亡全体（総死亡）のリスクの低下がみられるという報告が出されています。

また、熟成に伴って生じるメラノイジンや大豆のサポニンには、抗酸化作用をもち、がんや老化の原因となる過酸化脂

質が分解され、アミノ酸やペプチドを生じます。あるペプチドは、血管内で血圧上昇に関係する酵素を阻害する働きがあります。筆者の研究では、程度の差はあれ、多くのみそにはこの酵素を阻害するペプチドを含み、熟成が長いほど阻害の程度が高いことがわかりました。つまり熟成したみそはおいしいだけでなく、健康に良いのです。

さらに、大豆のレシチンは、コレステロールが血管壁に沈着するのを防いでくれます。また、レシチンは記憶力や集中力を高めるのに有効ともいわれています。

腸内毒素の消去力発見 1日1杯のみそ汁で十分

近年、筆者の研究チームは、みそに腸内の環境改善や腸内の炎症予防効果があることを報告しました。

腸内の粘膜は、つねに腸内の大腸菌などの細菌にさらされています。腸内の細菌の膜に、毒素のエンドトキシンを含んでいると、粘膜は炎症を起こし、重

症化すると敗血症を引き起こすともいわれます。

エンドトキシンを消去する力は、すべてのみそにあります。とくに熟成期間の長いみそは、エンドトキシンを消去する能力が高いことがわかりました。これは、大豆たんぱく質がされて生じたみそペプチドに由来するもので、エンドトキシンをペプチドが吸着し、粘膜を炎症させないということがわかりました。

このペプチドは、ヒトの消化酵素によって消化されず、腸内で十分機能しうるものでした。この「みその毒消し」作用は、新たな機能性として提唱できるかもしれません。計算上、1日にみそ汁1杯程度で、腸内の環境を整え、下痢などの原因となる炎症作用を抑制すると考えられます。

このように、日本ではみそや食物繊維を含む豊富な食材を食べていることも、世界一の長寿国になった要因の一つでしょう。日本人の健康を支えてきた発酵食品は、日本の宝なのです。



ケチャップ麺

おいしくて甘いケチャップを作ってみませんか？市販のケチャップには砂糖が入っている場合も。ケチャップ麺なら、砂糖なしで麺の甘味とうま味があり、「腸活調味料」に早変わり。

◎トマトのリコピン、βカロテンもとれる。ハンバーグやオムライスのソースとしても。

●材料（作りやすい分量）

トマト缶（カットタイプ）…1/2缶（200g）
乾燥麺…70g、自然塩…3g、水…大さじ1〜

●作り方

- ① 消毒した保存容器やチャック付きのポリ袋にトマト缶を入れ、よく潰したら他の材料を加えてよく混ぜる。水は麺の状態によって少ないようであれば、少し足す。
- ② 炊飯器に水を張り①を入れ、炊飯器のふたを少し開けて8時間ほど保温する。ヨーグルトメーカーで作る場合は、60度で8時間発酵させる。

乳酸キャベツ（発酵キャベツ）

硬い葉の冬キャベツを生でおいしくいただきます。加える香辛料で味も変わります。胃や腸を整え、美肌効果や免疫力アップも期待できます。

◎キャベツにはビタミンCのほか、胃の粘膜を修復するビタミンU、おくみ解消のカリウムも。そのままでも、スープに入れたり納豆に合わせたりするなど、アレンジしてみてください。

●材料（作りやすい分量）

キャベツ…1/2個（500g）
自然塩…10g（キャベツの2%）
てんさい糖…小さじ1/4g

*ローリエ、赤トウガラシ、黒粒コショウ、キャラウェイシード、クミンなどお好みで

●作り方

- ① キャベツをせん切りにする。
- ② チャック付きのポリ袋に①を入れ、塩とてんさい糖を入れてよく混ぜ、好みで*を加え、さらに混ぜる。
- ③ ②をボウルに入れて、上に皿やバットを置き、その上にペットボトルなど重しをのせて発酵させる。小さな泡が出て、味をみて酸味が出てきたら発酵したサイン。出来上がったら冷蔵庫に入れて保存する。



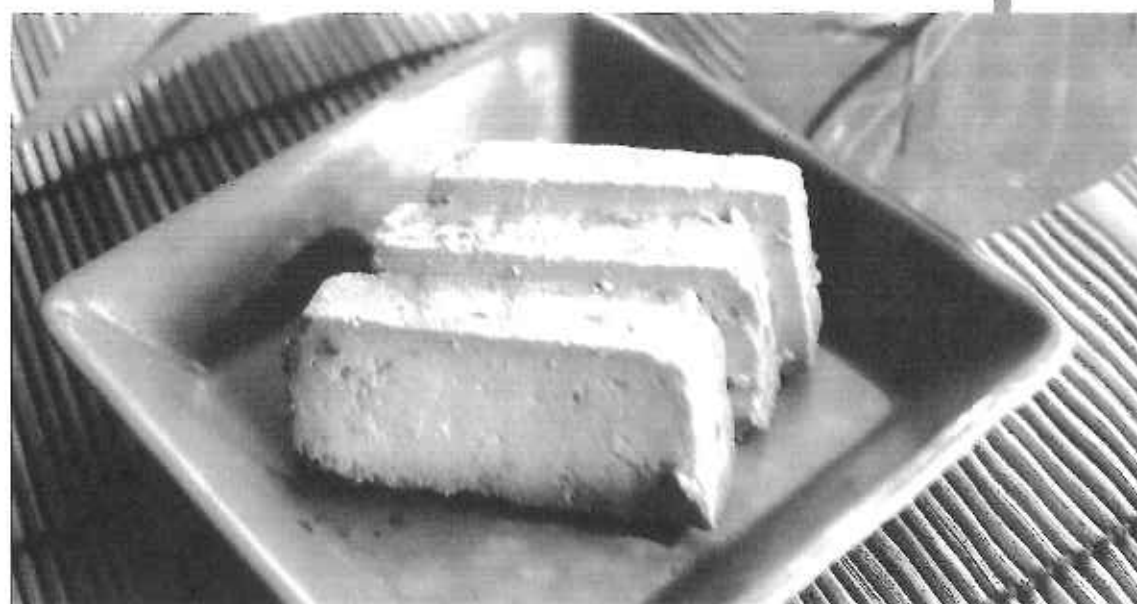
忙しい現代社会において、健康を維持するうえでも、日々の食事はとても大事です。腸内環境を整える、免疫力を高めるなど、多くの効果が期待される発酵食品。専門の先生方がおすすめの、簡単でおいしいレシピをご紹介します。食卓に取り入れて、体のメンテナンスをしませんか。

忙しくても

発酵食品のある暮らし

毎日食べられる、 生きた発酵食品の簡単メニュー

管理栄養士（株）玄米酵素「エコロッキングスクール」
講師 石井尚美



豆腐のみそ漬

身近で栄養たっぷりの発酵食品「みそ」を漬け床にし、思い立ったらすぐ作れる一品。漬けた後のみそはまた「みそ漬け」に使っても、みそ汁に使っても。豆腐にみその栄養とうま味がたっぷり移り、まるでチーズのように濃厚です。

◎ニンジンや大根など好みの野菜を漬けても、薄く切れば3時間ほどで漬かる。

●材料（作りやすい分量）

木綿豆腐（焼き豆腐）…1/2丁、みそ…適量

●作り方

- ① 豆腐はしっかり水切りする。
- ② ①にみそを全面に塗り、ラップを巻いてチャック付きのポリ袋やふた付き容器に入れ、冷蔵庫で3日ほど漬ける。
- ③ ②のみそを取り、味をみて良ければそのまま好みの厚さに切る。しっかり漬けたい場合は、再びみそを②のように塗り、さらに数日冷蔵庫で漬ける。

医師・料理家
関由佳

ヘルシーみそマヨネーズ

材料を混ぜるだけ！

オイルフリーで野菜をたくさん食べたい、お手軽な調味料。

●材料 (作りやすい分量)

豆腐 (絹ごし) …200 g、みそ…大さじ1、酢…大さじ1

メープルシロップ…小さじ1

ピーナツバターまたは練り白ゴマ…小さじ2

◎お好みでマスタードやニンニクのすりおろし

●作り方

水気を切った豆腐とその他のすべての材料をミキサーかフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまでよく混ぜる。*すり鉢でも作ることができます。



発酵生活
研究家
栗生隆子

発酵小豆

砂糖不使用！

麹の力で天然の甘味がおいしい一品。

消化酵素が豊富に含まれ、栄養価が高く、腸内環境が整います。

●材料 (作りやすい分量)

無糖ゆで小豆 2缶 … 360 g

A 乾燥米麹 … 100 g

水 … 80ml

●作り方

① 容器にAを合わせて30分ほどおく (乾燥しないように軽くふたをする)。

② 別の容器に無糖ゆで小豆を入れ、粒をマッシャーなどでつぶす。

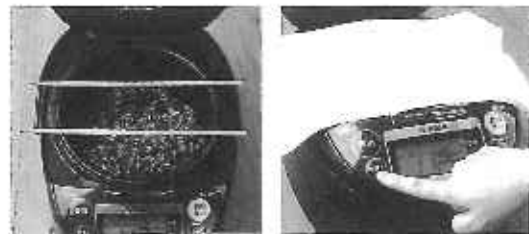
③ 炊飯器に①と②合わせ、よく混ぜる。

◎発酵温度は60度以上になると、麹菌が失活して発酵しない。

◎冷めたら容器に入れて冷蔵庫で1週間ほど、冷凍庫で3カ月保存できる。

◎冷蔵庫で3日ほど熟成すると甘味が増してくる。

◎ゆで小豆と同じ分量で、マッシュしたサツマイモ、カボチャ、クリでもできる。



炊飯器の上に蒸籠を置くとよい 埃が入らないように炊飯器の上
に布巾などをかぶせる

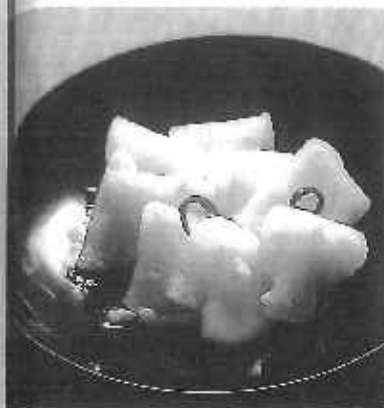
レシピで使用した無糖ゆで小豆缶「山澤」
<http://shop.yamasei.jp/shopdetail/009007000004/>
その他、無糖ゆで小豆 一覧
<https://my-best.com/21070>

私のおすすめの一品 ^(忙しくても) 発酵食品のある暮らし

料理研究家
池上正子

手作り甘酒で作る「べったら漬け」

寒くなると、炊飯器でよく作る麹甘酒。義姉さんが作った大根をお裾分けしてもらったら、多めに作ってお返ししている「べったら漬け」です。



●材料

大根…1/8本 (300 g)

塩…12 g (大根の4%)

タカノツメ (輪切り)…適量

麹甘酒…100ml

●作り方

① 食べやすく切った大根に塩をまぶし、タカノツメの輪切りを加えて重しをする。

② ①の水気をしっかりしぼり、甘酒をまぶしてなじんだら完成。

◎濃いめにお茶をいれて食べるのがお気に入りです。

麹甘酒の作り方

米1合でお粥を炊き、よく混ぜて温度を60度まで下げたら、ほぐした米麹 (乾燥) 300 gを混ぜ込む。炊飯器のふたを開けたまま在中をかけ、8~10時間保温し続けたら完成。

◎お湯とおろしショウガを加えて飲んだり、きな粉をかけて食べたり、いろいろ楽しめます。

発酵ショウガ

血流を良くし体を温める、寒い季節に重宝するショウガ。アレンジしやすく日もちする、ぜひ常備したい調味料。

●材料

新鮮なひねショウガ… (好きなだけ)

●下準備

調理器具、保存びんは煮沸消毒、もしくはアルコール消毒をして清潔に保つ。

*雑菌がいるとうまく発酵せず腐敗が進みやすいので注意。

●作り方

① ショウガを水でよく洗ったら、水分が残らないようにキッチンペーパーで拭く。隙間の汚れはしっかり落とす。

② ①を皮ごとすりおろす。フードプロセッサーでもOK。

③ おろしたショウガは汁ごと、できるだけ隙間がないようにびんに詰めてふたをする。

④ 冷蔵庫に入れて2週間待てば出来上がり。その間、ふたは開けない！

◎2週間経って、ショウガに隙間が出てきたらうまく発酵している証拠。冷蔵保存する。

家庭栄養研究会
顧問
管理栄養士
野口節子



発酵ショウガの和風ドレッシング

しょうゆ…大さじ2、オリーブ油…大さじ2、酢…大さじ1、発酵ショウガ…小さじ1、めんさい糖…小さじ1をしっかりと混ぜ合わせる。

No.7 特別注文書-B


グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

手作り味噌材料

配送日	火コース 2/18	金コース 2/21	提出日	火コース 2/4 金コース 2/7
-----	-----------	-----------	-----	----------------------

手作り味噌用「麦麴、麦米合わせ麴」

No.	商品名	注文数	税込価格
5801	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます		3,065
5802	もろぶた麦麴(麦麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます		1,675
5803	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」4.5k g+塩600g入り) (大豆1.5k g・塩300g)を足して、10k gの味噌が出来ます		4,080
5804	もろぶた麦米合わせ麴(麦米合わせ麴「熊本県産」2.25k g+塩300g入り) (大豆750g・塩150g)を足して、5k gの味噌が出来ます		2,233



まだまだ人気の塩麴！地元熊本の上質なお米で、職人さんが丹念に作りあげた本格手作り麴を使用しております。

麴（ご家庭で手作り）

5811	しょうゆのみ麴 500g		561
5812	金山寺麴 500g		561
5813	甘酒麴 500g		702
5818	塩麴(手作りセット) 200g (麴200g 塩65g)		471
5820	塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		431
5821	イタリアン塩こうじ(完成品)130g 瓶入り 熊本県産無農薬米を使用		540



塩こうじ(完成品)130g
 室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み、素材に馴染むようにミキサーで軽く粒をなくしております
 鶏肉や豚肉、魚などにつけて塩焼などに。焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
 ハンバーグなどにもお肉の約10~20分の1の量入れますとおしく頂けます



イタリアン塩こうじ 130gビン入り
 厳選スパイス・ハーブの香り高い塩麴
 室蓋(モロブタ)造りの手づくり米麴を使用し内モンゴルの塩で仕込み厳選スパイスと香り高いハーブを独自の配合で完成。
 鶏肉や豚肉、魚などにつけてイタリアン塩焼などに焦げやすいので火力の調整をお願い致します。
 オリーブ油・サラダ油などとも相性◎です
 トマト料理にも！その他サラダや隠し味何にでもハーブ塩の代わりにお使い頂けます

No.7 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

配送日

火コース 2/18

金コース 2/21

提出日

火コース 2/4
金コース 2/7

竹嶋さんのりんご箱入り企画



イメージ写真

通常、りんごはご注文をいただいてから翌週にお届けをしていましたが、翌週お届けする為には佐川急便（青森から早く着く）で送ってもらう為に、送料が高くなってしまっていました。それを翌々週お届けにし、福山通運（送料が比較的安い）で送ってもらう事で、わずかではありますが価格を抑えてお届けする事ができます。

上記の理由から、9kg、4.5kgの箱入りは翌々週お届けのサイクルで注文を受け付けさせていただきます。（隔週での企画を予定しています）

コード	商品名	注文数	価格（税込）
901	紅玉 9kg前後		10,237
902	紅玉 4.5kg前後		5,321
920	サンふじ 5kg前後		5,404
921	サンふじ 10kg前後		10,404

りんごポリフェノールは、皮に多い。

りんごポリフェノールには、体内で細胞を傷つけ老化を早める「活性酸素」の働きを抑える「抗酸化作用」があります。ポリフェノールはとくに果皮に多く含まれているので、皮ごと食べると効果的です。

ベクチンがおなかの調子を整える

りんごに含まれるベクチンには、腸内の善玉菌を増やし悪玉菌の活動を抑える働きがあります。腸内を健康に保つことで、便秘を解消し、大腸ガンの予防にもつながります。ビフィズス菌や乳酸菌が豊富なヨーグルトと一緒に食べると、ベクチンの働きはさらにパワーアップします。

生活習慣病を近づけない

りんごベクチンには悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす効果もあり、高脂血症など生活習慣病の予防も期待できます。ベクチンは切ったりすりおろしたりしても効果は変わらず、熱にも強いので、料理に使ってもジャムにしてもOK。

医者知らず

何とかしたいアレルギー
気管支ぜんそく、アレルギー性鼻炎などのアレルギー疾患の予防に、りんごベクチンが効果を発揮するという研究結果も発表されています。

血圧は正常ですか
りんごに含まれるカリウムは、体内の余分なナトリウムを排出して、血圧を正常に保つのに役立ちます。

No.7 特別注文書-B

グループ名 数	組合員番号	組合員名	注文
------------	-------	------	----

配送日	火コース 2/18 金コース 2/21	提出日	火コース 2/4 金コース 2/7
-----	-----------------------------------	-----	------------------------------------



創健社のおすすめ麺 (2ヵ月1回)

創健社の麺類いろいろ、2ヵ月に1回の企画です。
お見逃しなく！

商品No.	商 品 名	注文数	価格
●有機JAS認定のノンフライ麺			
5575	有機ノンフライ即席ラーメン(スープなし) 75g×3	休止	577
5576	有機ノンフライ醤油ラーメン 110g×3		891
5577	有機ノンフライ味噌ラーメン 121g×3		891
5578	有機ノンフライ塩ラーメン 110g×3		891
●お湯かけ麺			
5568	お湯かけ麺 烏南ばん味そば 71g×3		664
5567	お湯かけ麺 わかめそば 72g×3		664
5564	お湯かけ麺 チキン醤油ラーメン 75g×3		664
5565	お湯かけ麺 シーフードしおラーメン 73g×3		697
5572	お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン 75g×3		680
5570	お湯かけ麺 わかめうどん 72g×3 ☆一番人気!		697
5569	お湯かけ麺 植物素材カレーうどん 81g×3		713
●創健社の麺類いろいろ			
5592	国産小麦の讃岐うどん 240g		270
5593	厳選干しうどん伝統製法讃岐うどん 250g		270
5558	特撰そば 200g		443
5561	ソース焼きそば 111.3g×3	休止	599
5563	発芽玄米らーめん 103g×3	休止	664
5547	ベジとんこつ風らーめん 100g×3	休止	729
5667	湯麺(タンメン) 112g×3		778
5668	酸辣湯麺(サンラータンメン) 111g×3	休止	729
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> すこ~しお買い得! </div>			
5560	らーめん5種15袋セット(みそ3 塩3 四川3 博多風3 醤油3)	休止	3,110

＜キャメル混＞ あったかブランケット

蓄熱保温生地とキャメル混ガーゼのリバーシブル。身体に寄り添うくしゅくしゅ毛布。

表生地は蓄熱保温素材サーモトロン®を使用しています。裏生地はサラリとした肌ざわりのキャメル混ガーゼ。季節や体調に応じて使い分けできます。伸縮性があるので、身体の動きに合わせて優しく寄り添います。

日本製

洗濯機OK

オールシーズン



お客様の声

暖くてあたたかいから、身体が冷えません。洗濯機で洗えるのも嬉しい。48歳女性

厚みがそれほどあるわけではないのに、ポカポカと芯から温まってくる感じがします。ムシたりもせず、朝まで快適に眠れました。53歳女性

キャメル混ガーゼ

蓄熱保温素材サーモトロン

こだわりの品質

表生地に蓄熱保温素材サーモトロン®を使用。

サーモトロン®の構造

繊維一本一本に吸着熱変換剤セラミックが細り込まれています。

サーモトロンは、太陽光などの可視光線を受け、その吸収した光エネルギーを熱に変換する機能を持った繊維です。

身体から発生する熱（遠赤外線）を反射し、衣服や寝具に溜めることもできます。吸着熱変換効果により発生した熱で保温効果を高め、快適な暖かさを作り出します。

伸縮性を生み出す中生地。

内側にストレッチ生地を挟み込むことで、ケット自体に緩やかな伸縮性が生まれ、身体に優しく寄り添います。身体の動きに合わせてひだが伸び縮みするから、寝返りしやすく、開口からの冷えも防ぎます。

裏生地はキャメル混ガーゼ。極細の繊維で織り上げたやわらかいキャメル混ガーゼなので、肌ざわりがやさしく、通気性も良く、サラリとした使用感です。

原料のキャメルは、新疆地区・内モンゴル共和国に生息するフタコブラクダから採っています。財団法人毛製品検査協会の検査を受けた安心安全なキャメルわたのみを使用しています。



＜オーガニックコットン＞ 枕・枕カバー

日本製

オールシーズン

側地も中わたもオーガニックコットン100%!

シンプル・イズ・ベスト! 農薬不使用で自然素材の安心感が魅力です。こだわりの布団職人が一つ一つ丁寧に作っています。真ん中をとじてあるので、頭を乗せたときに安定感があります。わたがしっかりと詰まっています。ふわふわです。



ふんわりやわらか

体が喜ぶオーガニックコットン

リピーターが多い人気アイテム



オーガニックコットン枕

商品番号 NTW011

5,800円(税別) 6,380円(税込)

●サイズ:40cm×60cm×10cm ●素材:表/側生地:綿100%(オーガニックコットン) 中わた:綿100%(オーガニックコットン) ●上蓋:89g ●洗濯/干し:可 ●ドライクリーニング可 ●日本製

オーガニックコットン枕カバー

商品番号 NTW012

1,800円(税別) 1,980円(税込)

●サイズ:74.5cm×77cm ●素材:綿100%(オーガニックコットン) ●重さ:710g ●洗濯/漂白機可(ネット使用) ●日本製

＜キャメル&オーガニックコットン＞ 肌着・パンツ

体にフィットする、自然なぬくもり。

キャメルを使用した、二重構造の暖かい肌着です。外側の生地にキャメルを使用しています。キャメルは保温性、放湿性に優れ、暖かく汗をかくいても蒸れません。内側はオーガニックコットン100%。チクチクしにくく快適。アウターに穿きにくいのも嬉しい。



お客様の声

とても暖かです。冷え症なので、いろいろ肌着を試しましたが、今のところこの肌着が一番気に入っています。一着購入してすぐに、洗い替え用に追加購入しました。62歳女性

伸縮性があり、やわらかくて楽な着心地です。

こだわりの品質



ごわつかず、肌に優しくフィットします。

表地はキャメルとアクリル、内側はオーガニックコットンの二重構造の肌着です。生地の中に暖かい空気を含む、保温性の高い構造です。キャメルの特性で、湿気は素早く空気中に放出するので、ムシにくく快適な着心地です。着脱感の少ない着替えが可能です。



ゴムの入れ替えが可能です。

＜キャメル&オーガニックコットン＞

肌着 八分袖 (レディース)

商品番号 NTW013 M

商品番号 NTW014 L

7,800円(税別) 8,580円(税込)

●素材:表地:アクリル60%キャメル40% 裏地:綿100% ●サイズ:胸囲:80cm(身長:154cm) Mサイズ:84cm(身長:157cm) Lサイズ:88cm(身長:160cm) ●重さ:約100g ●洗濯/漂白機可(ネット使用) ●日本製

＜キャメル&オーガニックコットン＞

パンツ ロング丈 (レディース)

商品番号 NTW015 M

商品番号 NTW016 L

7,800円(税別) 8,580円(税込)

●素材:表地:アクリル60%キャメル40% 裏地:綿100% ●サイズ:股下:92cm(身長:154cm) Mサイズ:96cm(身長:157cm) Lサイズ:100cm(身長:160cm) ●重さ:約110g ●洗濯/漂白機可(ネット使用) ●日本製

＜牛革＞ 5Eこだわり楽々シューズ

「幅広」なのに「おしゃれ」。外反母趾の足に嬉しい

「5E」サイズの神シューズ。

サイドにエナメルワンプointがあり、幅広5Eでありながらスマートな印象に仕上がっています。牛革に撥水加工を施してあります。

日本製高級牛革を使用したこだわりの5Eシューズ



ブラック

ベージュ

牛革(撥水加工) 抗菌防臭 幅広5E 重量205g 23.0cm/足

お客様の声

痛くならない靴にやっと巡り会えました! SEくらいの幅広で、外反母趾も痛くない靴をずっと探していました。本当に痛みがなく、歩くことがラクになり、助かっています。東京都 30代女性



花をあしらった靴底、デザインもおしゃれ。凹凸があり、滑りにくいです。

＜牛革(牛革)＞ 5Eこだわり楽々シューズ

商品番号	商品名
NTW017	ベージュ(22.5cm)
NTW018	ベージュ(23.0cm)
NTW019	ベージュ(23.5cm)
NTW020	ベージュ(24.0cm)
NTW021	ベージュ(24.5cm)
NTW022	ブラック(22.5cm)
NTW023	ブラック(23.0cm)
NTW024	ブラック(23.5cm)
NTW025	ブラック(24.0cm)
NTW026	ブラック(24.5cm)

13,800円(税別) 15,180円(税込)

9,800円(税別) 10,780円(税込)

●素材:アッパー:牛革(撥水加工)、エナメルワンプoint ●中底:合成樹脂 ●内底:合成樹脂 ●ソール:合成樹脂 ●重量:約230g ●洗濯/漂白機可(ネット使用) ●日本製

こだわりの品質

アーチを支える中敷き。かがみず楽に履けるサイドファスナー。土踏まずの落ち込みを中敷きがサポートするので履れにくい。かかとには衝撃吸収材も内蔵。

外反母趾の足の形を再現した木型でデザイン。

通常の木型ではなく、病棟の骨格部分を採らせた特別な木型から靴を製作。だから外反母趾の足にも無理なくフィットします。



ひも+ファスナー仕様で、足がスッと入ります。ひもでフィット感を調節できるから、幅広甲高の方でも楽です。

熟練の靴職人の技が一足に集結。

応き割れの可といわれる神戸の靴職人が、デザインと履き心地のどちらにもこだわって、一足一足丁寧に作り上げています。

<キャメルわた入り> 袖なしはんてん

中綿キャメル100%の袖なし半纏。 軽くてあったか。

日本の伝統的な半纏をキャメルわた100%で仕上げた、軽くて暖かい袖なし半纏です。お尻が隠れるロングタイプです。袖なしなので気楽に羽織れて、動きやすい。



中わたはキャメル100%、
キャメルの高い
保温性、吸湿性、放湿性で
ムレずにあったかです。

就寝時にも

お部屋で
くつろぐ時に

袖なしで
作業しやすい

お尻まですっぽり隠れる
身丈であたたかい。

男女兼用

手洗い可

日本製



左右共、大きめポケット

<キャメルわた入り>
袖なしはんてん

特価

商品番号 NTW001

15,800円(税別) 17,380円(税込)

9,800円(税別) 10,780円(税込)

●素材/裏側・ボリ：ステル100% (フー・エトロン) 中わた：キャメル100% 裏地：ポリエステル100% ●サイズ/男女兼用、フリーサイズ(胸丈約90cm、身丈約100cm) ●重量/約500g ●洗濯/手洗い可 ●日本製

ムレにくく暖かい「キャメル小物」を機能別5タイプでご紹介!

足が冷たくてお悩みの方に、ぜひ試していただきたいアイテムです。

<キャメル混> ほっかほか膝サポーター

洗濯機OK 日本製

キャメルのぬくもりで膝をサポート。

膝が冷えると、足だけでなく体全体の冷えにつながります。夏の冷房対策や就寝時の足の冷え対策にもオススメ。ムレにくく温かいキャメル混のサポーターです。



ムレや汗の吸収は、通気性の良い編み地になっています。



ナイスフィット!

お客様の声

窮屈な感じがなくて、膝の曲げ伸ばしもしやすいです。いろいろなサポーターを試しましたが、今のところ一番のお気に入り。長さもたっぷりあって、とてもあったかいです。
73歳女性

伸縮性が高く、締め付け感がないので、長時間使用しても疲れません。キャメルは繊維表面がなめらかなので、洗っても固くなりなく、ふんわりが長続きします。

<キャメル混>
ほっかほか膝サポーター

商品番号 NTW002

2,500円(税別) 2,750円(税込)

●素材/アクリル・キャメル・ポリエステル・ウレタン ●サイズ/フリーサイズ ●重量/90g ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製/取扱説明書のご使用はお避けください。

<キャメル混> 腹巻

キャメルのあったか腹巻。 薄手で、着衣にひびきません。

キャメルの中でも最高級ランクのベビーキャメルのあたたかさ、柔らかさを併せ持った、オールシーズン使える腹巻です。



生地トップ

お客様の声

ふんわりやわらかくて、薄手なのにあったかい。よく伸びてごわごわしないので、使い勝手がいいです。外出にも使えます。チクチクもせず、気に入っています。



日本製

洗濯機OK

オールシーズン

伸縮性あり

<キャメル混> 腹巻

商品番号 NTW003 レギュラー

3,500円 3,850円(税込)

商品番号 NTW004 ロング

5,500円 6,050円(税込)

●素材/ポリエステル・キャメル ●サイズ/レギュラー：25×30cm、ロング：25×40cm ●重量/レギュラー：40g、ロング：50g ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

ベビーキャメル
使用
柔らかく
改良しました

<キャメル混> 冷えとり靴下・レッグウォーマー

キャメルの暖かさ、 シルクのしっとり感をこの一足で実現。

キャメルとシルクの作用を1足で体感できる、重ね履き要らずの靴下とレッグウォーマー。履き口ゆったりで、締め付け感が嫌いな方にもおすすめ。



まるで足湯のような履き心地の2重構造

こだわりの品質
キャメルとシルクのいいとこ取り。表側のキャメルが高い保水性で足を包み込み、冷える原因のひとつ汗は汗前のシルクが吸取・発散。表側のナカッパで冷え対策できる靴下です。



【レッグウォーマー裏側】



裏面は靴下同様シルク養生地。

<キャメル&シルク混>
冷えとり靴下

商品番号 NTW005 婦人用

商品番号 NTW006 紳士用

2,200円(税別) 2,420円(税込)

●サイズ/婦人用：約22~24cm 約100g
紳士用：約25~27cm 約70g ●素材/新シルク・ナイロン・キャメル・レーヨン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製



しっとりなめらかな肌触りのシルク養生地。

【靴下】

<キャメル混> ロング靴下

パイル編みのふんわり感が 足を包むロングタイプ。

肌側が全面パイル編みの厚手のロング靴下。肌触りはふんわり柔らかく、キャメルの保温性と吸湿・発散性でムレにくく暖かい靴下です。足に嬉しいゆったりとラクな履き心地。

ふくらはぎまでホカホカ。リラックス感のある履き心地。



ふくらはぎまでのパイル編み。暖かく保温性に優れています。

お客様の声

履き口のところがきつくないのでとても楽です。長さもあるからしつかりとあったかいです。冷え症なので、この靴下はもう手放せません。
45歳女性

<キャメル混> ロング靴下

商品番号 NTW008 婦人用

商品番号 NTW009 紳士用

2,000円(税別) 2,200円(税込)

●サイズ/婦人用：約22~24cm 約100g 紳士用：約25~27cm 約100g ●素材/新シルク・キャメル・ポリエステル・ポリウレタン ●洗濯/洗濯機可(ネット使用) ●日本製

こだわりの品質

表側キャメルアクリル、裏側オーガニックコットン
内側がふんわりパイル編みになっている。ふんわりやわらかい厚手の靴下です。ロングタイプなので、大変あったかいです。履き口の締め付け感が少なく、楽です。

天竺屋 株式会社
〒463-0205 愛知県津島市本町 16-21
TEL: 0533-67-1221 FAX: 0533-67-5271
e-mail: yamasoneter@camelya.com
本舗 http://www.camelya.com
キャメル屋 http://www.camelya.com

No.7 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

配送日

火コース 2/18

金コース 2/21

提出日

火コース 2/4
金コース 2/7

山織2月チラシ

コード	チラシ番号	品名	サイズ・色	注文数	価格(税込)
7775	NTW001	キャメルわた入り 袖なしはんてん	フリーサイズ		10,780
7733	NTW002	キャメル混ほっかほか膝サポーター	フリーサイズ		2,750
7569	NTW003	キャメル混腹巻 レギュラー	レギュラー		3,850
7716	NTW004	キャメル混腹巻 ロング	ロング		6,050
7595	NTW005	キャメル&シルク混冷えとり靴下 婦人用	22~24cm		2,420
7596	NTW006	キャメル&シルク混冷えとり靴下 紳士用	25~27cm		2,420
7590	NTW007	キャメル&シルク混冷えとりレッグウォーマー	フリーサイズ		2,970
7736	NTW008	キャメル混ロング靴下 婦人用	22~24cm		2,200
7737	NTW009	キャメル混ロング靴下 紳士用	25~27cm		2,200
	NTW010	直送 あったかブランケット	シングル		17,380
7514	NTW011	オーガニックコットン枕			6,380
7787	NTW012	オーガニックコットン枕カバー			1,980
7578	NTW013	キャメル&オーガニックコットン 肌着 八分袖 レディース	M		8,580
7579	NTW014		L		
7729	NTW015	キャメル&オーガニックコットン パンツ ロング丈 レディース	M		8,580
7577	NTW016		L		

※商品のサイズ交換等をご希望の場合はメーカーとの往復の送料が発生致しますのでご注意ください。

※シューズはサイズ交換対応不可の為取扱い致し兼ねます。

※今回のシューズは廃盤となりました。